

Tažený jablečný štrúdl

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Těsto:

280 g hladké mouky

100 ml teplé vody

2 lžíce oleje

1 lžičku citronové šťávy nebo octa

1 velké vejce

špetku soli

100 g rozpuštěného másla

Náplň:

10 jablek (přibližně 1 kg po očištění)

4 lžíce strouhanky

3 lžíce krupicového cukru

1 lžičku mleté skořice

případně rozinky nebo sekané

vlašské ořechy



Postup

1. ZPRACUJTE TĚSTO

Do mísy prosijte mouku a utvořte v ní důlek. Rozmíchejte vejce, vodu, olej, sůl a citronovou šťávu a vlijte do důlku. Hmotu začněte zpracovávat od středu, nejdříve s pomocí nože, poté už rukama.

Připravte měkké, nepříliš lepkavé těsto. Pokud je moc suché, přidejte trochu vody. Těsto propracovávejte na podložce tak dlouho, dokud není hladké, lesklé a nelepivé. Pak utvořte nízký bochánek a nejméně na půl hodiny ho schovejte pod nahřátý hrnec.

Mezičas využijte k přípravě jablek – oloupejte je, zbavte jádřinců a nakrájejte na tenké plátky.

2. VYTVARUJTE PLÁT

Z odpočatého těsta odkrojte polovinu, zbytek (na druhý štrúdl) vraťte pod hrnec. Odkrojenou část rozválejte na lehce pomoučené podložce na co nejtenčí obdelník, poté přeneste na čistou velkou utěrku nebo ubrus a začněte plát vytahovat hřbety rukou. Opatrnými pohyby vytahujte těsto do všech směrů, dokud jím není dobře vidět vzor na utěrce. Nakonec odkrojte případně silnější okraje.

3. NAPLNĚTE A ROLUJTE

Potřete plát rozpuštěným máslem, trochu posypte strouhankou a rozprostřete na něj polovinu jablek. Z každé strany přitom nechte volný asi dvoucentimetrový okraj. Podél jedné z kratších stran - u té, kde

budete končit se zavínováním – můžete nechat ještě víc místa. Takto připravený štrůdl lehce poprašte cukrem i skořicí a přidejte rozinky a ořechy.

4. PEČTE V TROUBĚ

Závin pečte v troubě vyhřáté na 200 °C, u horkovzdušné na 180 °C, zhruba padesát minut až hodinu. V průběhu pečení i po finálním vytažení z trouby závin potírejte rozpuštěným máslem. Před krájením nechte moučník aspoň půl hodiny odpočinout a pak ho pocukrujte.